DeLonghi

SFORNATUTTO

Convection Oven

取扱説明書

デロンギ
スフォルナトゥット
コンベクションオーブン

型式番号
家庭用 **EO1490J**

※本体の型式番号「EO1490J」の後に続くハイフン
およびアルファベットは、色番号を表すものです。



保証書付

MADE IN CHINA

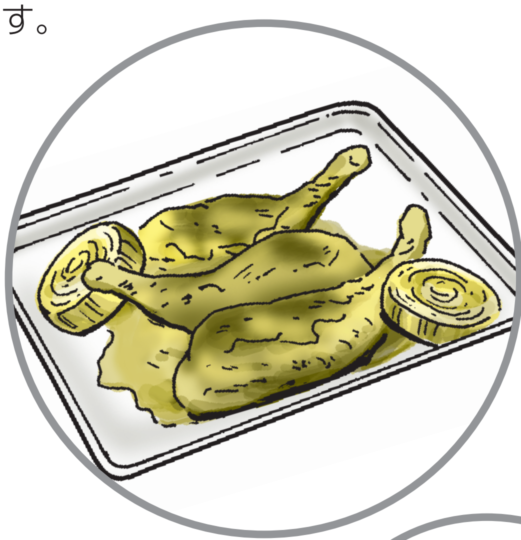
このたびは、デロンギ スフォルナトゥット コンベクションオーブン EO1490Jをお求めいただき、誠にありがとうございました。本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、保証書（裏表紙）と共に大切に保管してください。

もくじ

本格的なオーブン料理を、ご家庭で

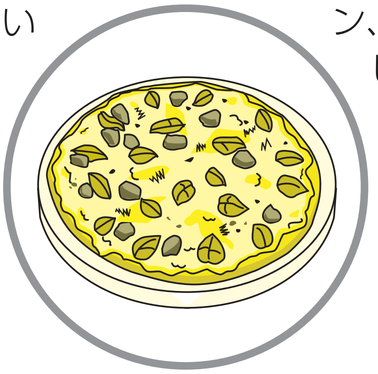
コンベクションオーブン調理

上下ヒーター＋ファンにより、食材を柔らかく包み込むように焼き上げます。
肉、ピザ、ケーキ、パンなどに適しています。



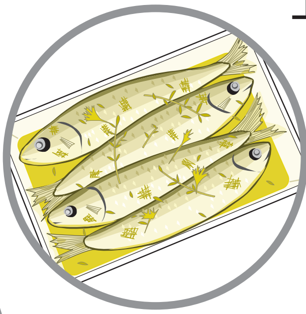
スローベーク調理

下ヒーターのみで加熱します。
ゆっくりと熱を通すテリーヌやプリン、角煮・煮魚などの調理に適しています。また、ピザの仕上げに使い、よりクリスピーに仕上げることもできます。



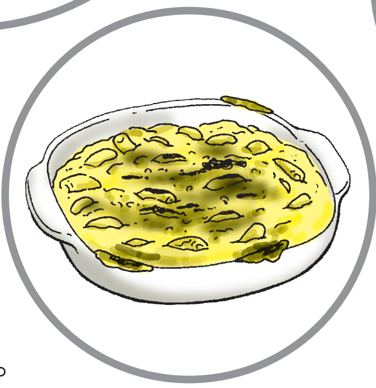
オーブン調理

上下ヒーターによる本格的なオーブン調理（蒸し焼き）が楽しめます。
野菜や魚など、しっとり仕上げたいお料理に適しています。



グリル調理

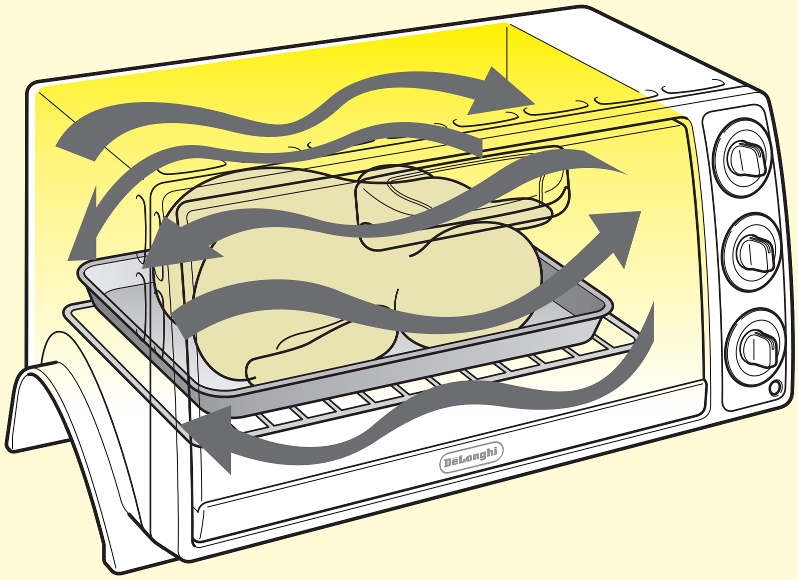
上ヒーターのみで加熱します。
グラタンやハンバーグ、ソーセージなどを香ばしく焼き上げます。



解　凍

ファンのみで「自然解凍」します。
※電子レンジ機能ではありません。

コンベクションオーブンで、本格的なオーブン料理を手軽に！



コンベクションとは「強制対流」のこと。
デロンギ コンベクションオーブンは、ファンで熱風を対流させながら、庫内の温度を一定に保ち、熱風で包み込むようにムラなく焼き上げます。
家庭料理から一流シェフの作るような本格的なお料理まで、幅広くお楽しみいただけます。

ピザストーン（付属）

デロンギ コンベクションオーブンには、粘土を 1300℃の高温で焼き上げたピザストーンが付属されています。温度変化に強く、直径 30cm のピザを丸ごと乗せて焼くことができる丸型タイプです。
余分な水分や油分をほどよく吸収し、石釜で焼き上げたようなパリッとしたピザが楽しめます。



クリスピーなピザを、ご家庭でお楽しみください。

● **安全設計**
ドア部のガラスや外装部を二重にし、表面温度の低減を実現しました。

● **庫内容量14Lの本格派**
コンパクトながら、余裕の14L。ボリュームのある食材も調理できます。

● **エナメル加工の庫内とトレイ**
庫内には耐久性に優れたエナメル加工を採用。お手入れも簡単です。

● **再資源化システム付き**
ご不用時の回収も安心の再資源化システムが付いています。

初めてお使いになる前に

本製品をお使いになる前に、においを抜くため、必ず空焼きを行ってください。

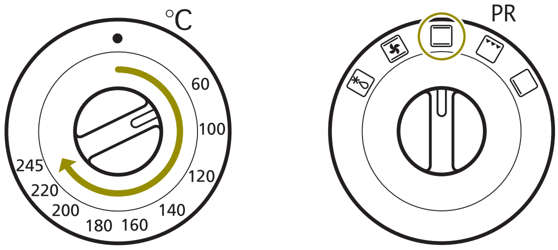
空焼きを行う前に
「安全上のご注意」（3～6ページ）をお読みください。

❗ 必ず換気しながら行ってください。

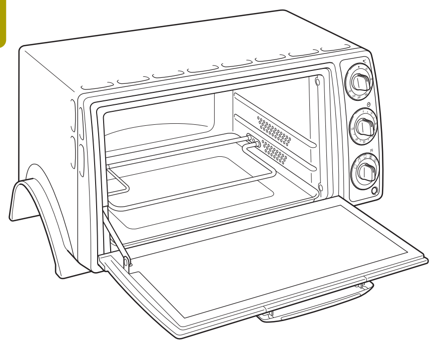
1 **本体および庫内から梱包材やテープ類をすべて取り除く**

2 **壁面のコンセントにプラグを直接差し込む**

3 **温度ツマミを245℃に、調理ツマミを□（オーブン調理）に合わせる**



4 **ドアを開ける**



5 **タイマーを 20 分以上に設定して、加熱する**

タイマーをセットすると、自動的に電源が入ります。
※必ず換気しながら行ってください。

6 **加熱が終了したら、プラグを抜く**

※煙やにおいが発生することがありますが、これはヒーターに付着したごみなどが燃えるためで、空焼きをするとなくなります。

安全上のご注意　各注意事項を、必ずお守りください。

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」「注意」の２つに分け、明示しています。

警告	注意
この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

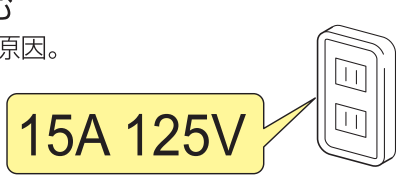
4. 各注意事項には、「禁止」または「強制」を促す絵表示が付いています。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。			この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。
：禁止	：接触禁止	：水ぬれ禁止	：指示を守る
：分解禁止	：ぬれ手禁止	：風呂・シャワー室での使用禁止	：電源プラグを抜く

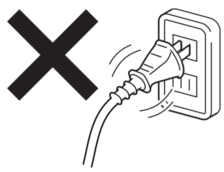
警告

電源／コンセントについて

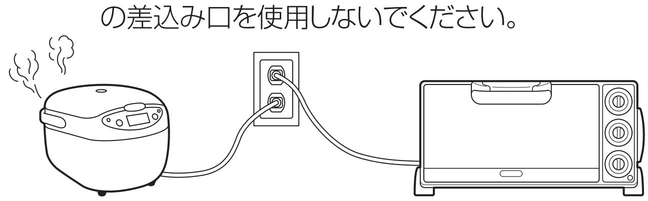
電源は交流 100V（50/60Hz）で「15A 125V」と記されている壁面のコンセントに直接差し込む
火災・感電の原因。



取り付けの悪いコンセントは絶対に使わない
感電や発熱のおそれ。



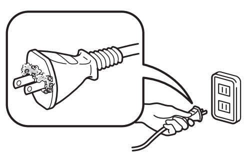
コンセントは本製品だけ（単独）で使用する
発火の原因。
コンセントの差込み口が２つある場合には片方の差込み口を使用しないでください。



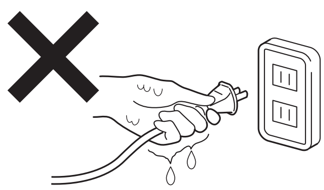
延長コードやテーブルタップ、ソケットなどは絶対に使用しない
発火の原因。
コンセントや電源プラグ／電源コードが異常発熱します。

電源プラグ／電源コードについて

電源プラグやコンセントに付着しているホコリやゴミは、定期的に取り除く
火災の原因。



濡れた手で電源プラグを抜き差ししない
感電・けがの原因。



警告

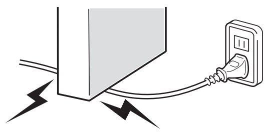
電源プラグ／電源コードについて

電源プラグ／電源コードが異常発熱している場合は、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く
ショートによる発火の原因。
使用中に、電源プラグ／電源コードが異常に熱くなる場合は、直ちに電源を切り、お求めの販売店または当社サービスセンター（26 ページ参照）に相談してください。

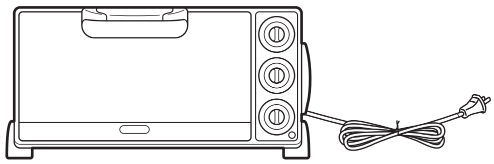
電源プラグは、根元までしっかりと差し込む
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

動作中に電源プラグを抜き差ししない
感電・火災・故障の原因。

電源コードは破損したまま使用しない。また、電源コードを傷つけない（加工する・無理に曲げる・引っ張る・ねじる・束ねる・重い物を載せる・挟み込むなど）
感電・火災の原因。
電源コードが破損している場合はお求めの販売店または当社サービスセンター(26 ページ参照)に相談してください。



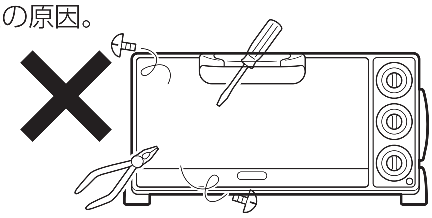
使用の際は、電源コードが余っても束ねない
発火の原因。
熱の逃げ場がなくなって高温となり、発火の原因となります。



使用中／使用後について

使用前にドアが損傷していないか確認する
けが・故障の原因。
本製品を箱から取り出したらすぐにドアが損傷していないか確認してください。ひび割れていたり、傷が入っている場合にはお求めの販売店または当社サービスセンター（26 ページ参照）に相談してください。

自分で絶対に分解・修理・改造は行わない
故障・発火の原因。



オーブンのドアにひびが入ったり、割れてしまった場合は、直ちに電源を切ってコンセントから電源プラグを抜く
感電・けがの原因。
お求めの販売店または当社サービスセンター（26 ページ参照）まで連絡してください。

異常が生じた場合は、使用を中止する
事故・けが・故障の原因。
万一、異常が生じた場合は、直ちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜き、お求めの販売店または当社サービスセンター（26 ページ参照）まで連絡してください。

過熱を避けるため、本体や部品をアルミホイルで覆わない
火災の原因。

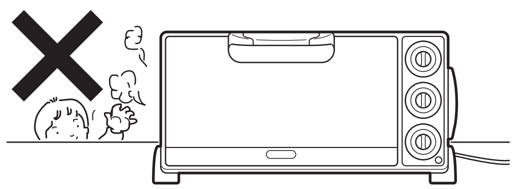
使用中に、本体を覆ったり可燃物に接触させない
火災の原因。

トレイに油のみを入れて使用しない
火災の原因。

カーテンや熱に弱いものなど燃えやすいものの近くで使用しない
火災の原因。

スプレー缶などを本体の近くに置かない
破裂・火災の原因。

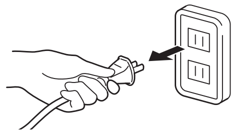
子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使用しない
やけど・感電・けがの原因。



警告

お手入れについて

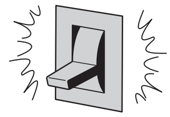
本体のお手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、冷めてから行う
やけど・感電・けがの原因。



注意

電源について

ブレーカーが落ちる場合には、電力会社に連絡する
使用中にブレーカー（分電盤内の回路遮断器）が落ちる場合には、電力会社に連絡する。



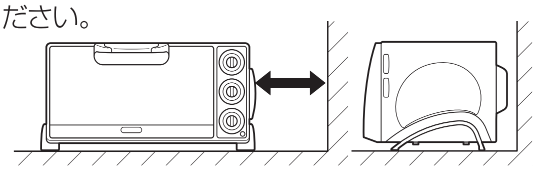
電源プラグ／電源コードについて

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、必ず電源プラグを持って抜く
感電・ショートのおそれ。

使用中は、電源コードを本体に触れさせない
感電・ショートの原因。
熱で電源コードが傷みます。

設置場所について

壁との間をあける
過熱による発火の原因。
各地の火災予防条例に従って設置してください。
消防法 設置基準適合は左右 5cm 以上、後ろ 10cm 以上、上部 20cm 以上です。調理物の油や蒸気で壁が汚れる、結露する恐れがある場合は、指定値以上の距離を確保してください。
また、窓ガラスとの距離は 20cm 以上空けてください。



耐熱性、耐荷重（15kg）のある、しっかり固定された平らな場所に置く
火災・変形・落下・故障の原因。
火災やテーブル、敷物の変色・変形の原因となります。たたみ、じゅうたん、テーブルクロスなどの敷物、プラスチック製の燃えやすい素材の家具の上で使用しないでください。

本体の上に物を置かない
火災・変形の原因。

水道や熱源の近く、屋外や湿気の多い場所（部屋）、特殊な環境（流化ガスの発生する場所、塩害などのおそれのある場所）で使用しない

使用中／使用後について

長期間使用しない場合は、必ず電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因。

使用後はスイッチを切り、必ずプラグをコンセントから抜く
絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因。

本体が転倒・落下したときには、使用せず、点検を依頼する
火災・感電の原因。
万一、本体が転倒・落下してしまった場合は、直ちに電源を切り、お求めの販売店または当社サービスセンター(26 ページ参照)まで連絡してください。

使用中または使用直後のラックやトレイ、耐熱容器の出し入れは、ミトンやグリップなどを使い、必ず両手で行う
やけどの原因。

使用する前に、付属品を水洗いする

使用中は、庫内を時々確認する
発火の原因。
特に燃えやすいもの (パンなど) を調理するときは、絶対にそばを離れずに仕上がりを見ながら調理してください。

注意

使用中／使用後について

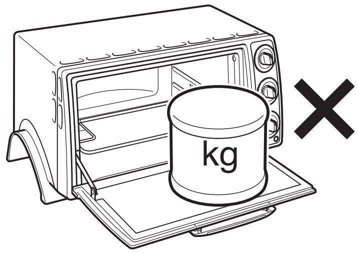
本体や操作部に水やジュースをこぼさない
万一、こぼしてしまった場合は、直ちに電源を切り、使用を中止する。その後、お求めの販売店または当社サービスセンター（26 ページ参照）まで連絡してください。
ショート・感電の原因。

ドア、外面、およびヒーター（内部電熱ヒーター）などは熱くなるので注意する
やけどの原因。

耐熱容器を使用する
発火の原因。
プラスチック製などの熱に弱い容器やラップ等の耐熱性でない素材は絶対に庫内に入れないでください。

調理後、加熱されたピザストーンは大変熱いので、必ず冷めてから触れる
やけどの原因。

開いたドアの上に重いものを載せない
開いた状態のドアに重いものや、オーブンから取り出したばかりの熱い耐熱容器やトレイを絶対に載せないでください。
また、ドア取っ手を下向きに引っ張るなどして、ドアに必要以上の力をかけないでください。



停止後もしばらくの間はドア取っ手や操作ツマミ以外には触れない
やけど・けがの原因。
本体上部および背面は非常に熱くなり、停止後もしばらくの間は熱くなっているため、触らないでください。

調理中に庫内で食品が燃えたとき、または炭化していると思えるときは、ドアを開けない
ドアを開けると酸素が入り、勢いよく燃えます。ドアを閉めたままタイマーを OFF にし電源プラグを抜き、本体から燃えやすいものを遠ざけて鎮火を待ちます。そのまま使わずに必ず、お求めの販売店または当社サービスセンター（26 ページ参照）まで連絡してください。

調理以外の目的に使用しない
火災の原因。

使用中は、通気用スリットをふさがない
火災の原因。

ドアを勢いよく開け閉めしたり、叩いたりしない
故障の原因。

本体が熱いうちに、冷たい液体をドアにかけない
破損・故障の原因。

庫内灯が切れた状態では使用しない
やけど・故障の原因。

使用中は、絶対に本体を移動しない
やけど・故障の原因。

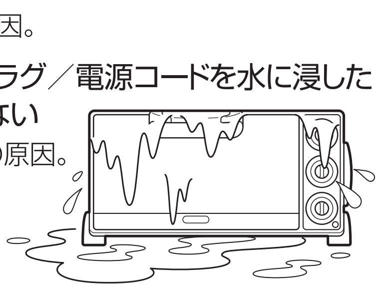
お手入れについて

庫内灯の交換は庫内が十分冷めてから行う
やけど・感電・けがの原因。

庫内壁はエナメル加工が施してあるため、傷つけないように注意する
破損・塗装はがれの原因。

通気用スリットのホコリは、乾いた布で拭き取る
故障・感電の原因。

本体や電源プラグ／電源コードを水に浸したり、水洗いしない
ショート・感電の原因。

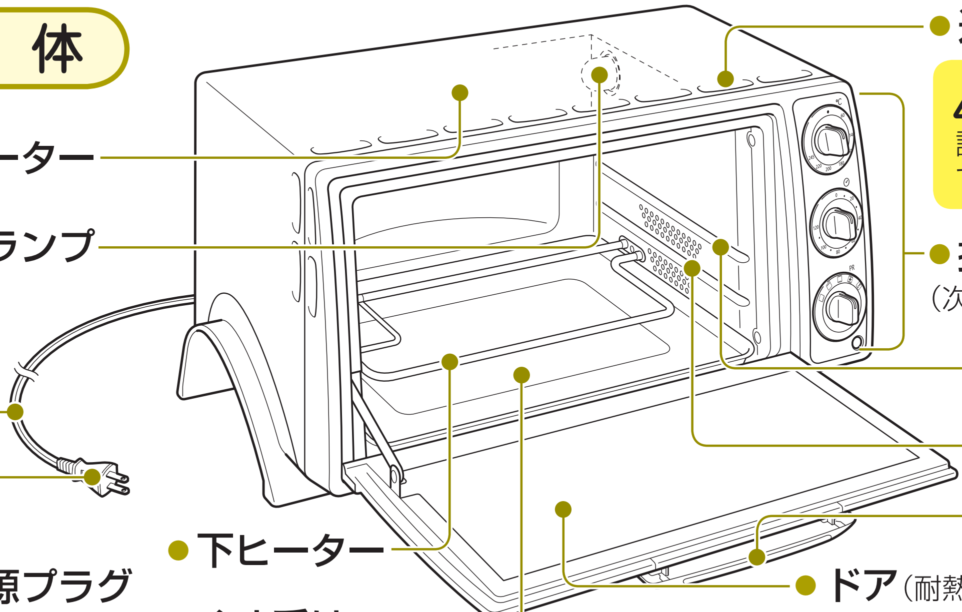


洗剤は、必ず台所用洗剤を使用する
破損・故障の原因。
研磨剤入り洗剤やクレンザー、漂白剤、スプレー洗剤などは使用しないでください。またガラス磨き、シンナー、アルコール、ワイヤーウール、金ブラシ、たわし、研磨スポンジなどは使用しないでください。

使用後は必ずお手入れをしてください（22 ページ参照）
発煙・発火・故障の原因。
庫内やドアに油・食品カスなど付けたままで放置した状態で加熱すると発煙・発火の原因となります。

各部の名称とはたらき

本　体



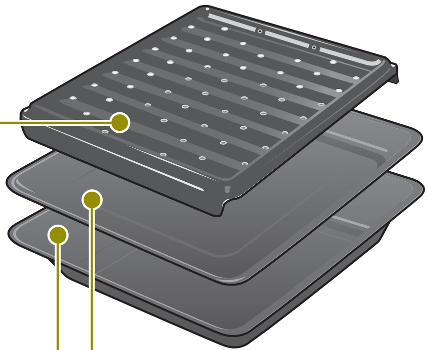
- 上ヒーター
- 白熱ランプ
- 電源プラグ
- 電源コード
- 下ヒーター
- くず受け（着脱式）
  開梱時にはセットされていません。
  調理の際は、必ずセットしてください。
- 通気用スリット

> ⚠注意
> 調理中は、ふさがないでください。

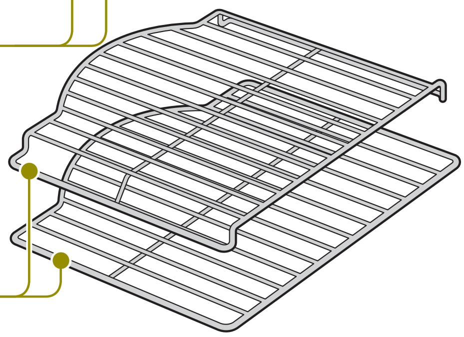
- 操作部
  （次ページ参照）
- 上段溝
- 下段溝
- ドア取っ手
- ドア（耐熱ガラス）

> ⚠注意
> 調理中は、さわらないでください。

付属品



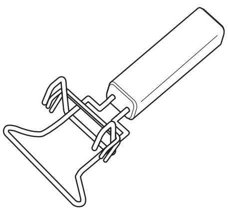
- オイルプレート
  （エナメル加工）
  肉などの調理に使用します。穴から脂が落ちるので、必ず下にトレイを置いてください。
- トレイ（2枚）
  （エナメル加工）
  深さ 2cm と 4cm のトレイです。



- ワイヤーラック
  （2 種類）

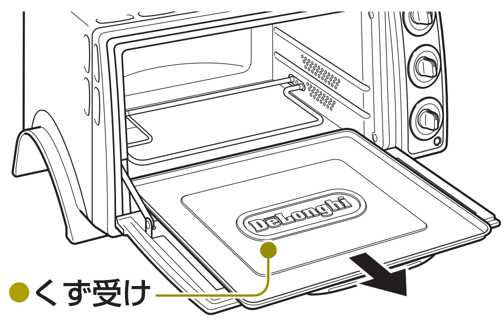


- ピザストーン
  ピザ焼き用のレンガです。
  （2 ページ、10 ページ参照）



- グリップ
  トレイやワイヤーラックを取り出すときに使います。

くず受けの取り外し・セット



- くず受け

- 取り出すときは、本体が冷えてから手前に引き出す。
- セットするときは、奥まで確実に差し込む。

> ⚠注意
> - 使用中は、必ずセットしてください。
> - 必ず庫内の温度が下がってから作業を行ってください。やけどの原因になります。

別売品　ピザストーン（丸型）　型番 PS-C

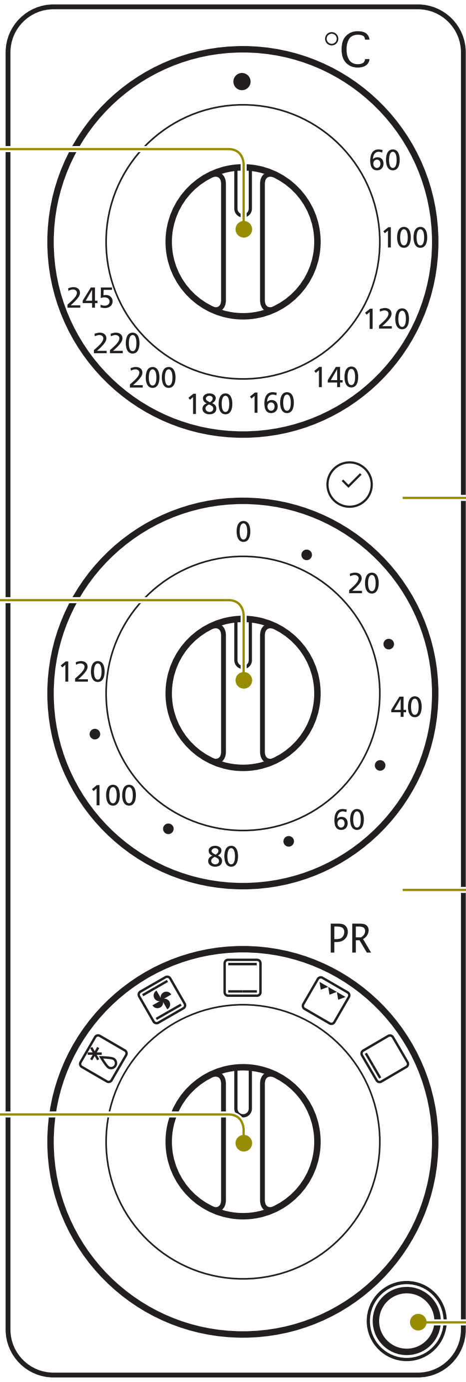
お求め方法

▶お買い上げの販売店または当社オンラインショップでお求めください。

オンラインショップ URL

▶http://shop-casa-delonghi.com/

操作部



● 温度ツマミ

調理温度を設定します。
調理中はサーモスタットが働き、設定した調理温度を一定に保ちます。

● タイマー

（オン／オフスイッチ兼用）
調理時間を設定します。

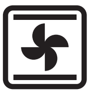
- タイマーを回すと、自動的にスイッチが入ります。
- 設定した時間が経過すると、自動的に電源が切れます。
- 電源を切る場合には、反時計回りに回して「0」に戻します。

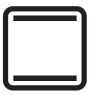
※タイマーはゼンマイ式ですので、数分の誤差が生じる場合があります。
※20 分以下にセットしたい場合は、一度 30 分までタイマーを回してから、反時計回りに戻してください。

● 調理ツマミ

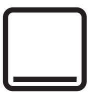
調理の種類を選択します。
（11 ～ 12 ページ参照）

 ：解凍

 ：コンベクションオーブン調理

 ：オーブン調理

 ：グリル調理

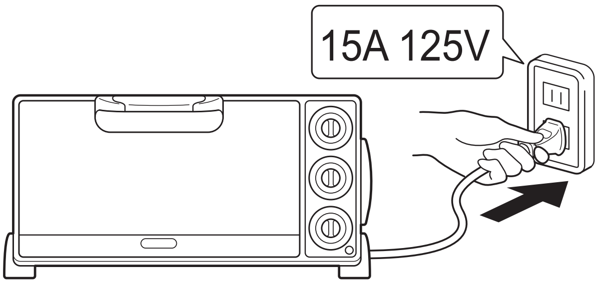
 ：スローベーク

● サーモランプ

庫内の温度が設定した温度に達すると、消灯します。
調理中は点灯・消灯を繰り返します。

基本の使いかた

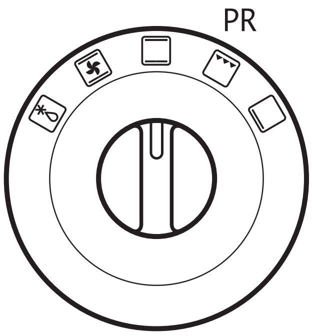
操作の詳細については、各調理のページ（13～21 ページ）をご覧ください。



1 プラグをコンセントに直接差し込む

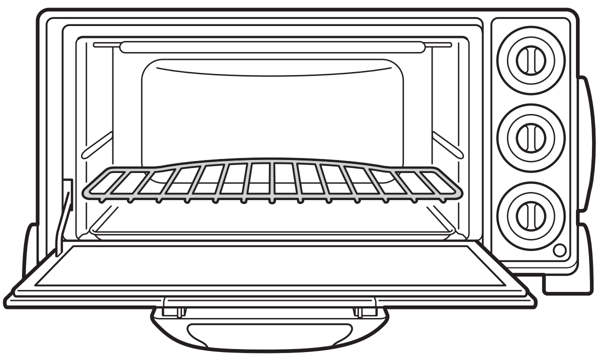
根元までしっかりと入れてください。

延長コードやソケット、テーブルタップなどは使用しないでください。



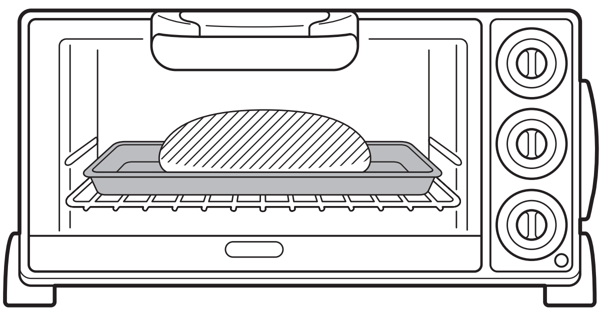
2 調理ツマミを合わせる

調理に応じた位置に合わせます。
(8 ページ参照)



3 ワイヤーラックをセットする

※必要に応じて予熱します。

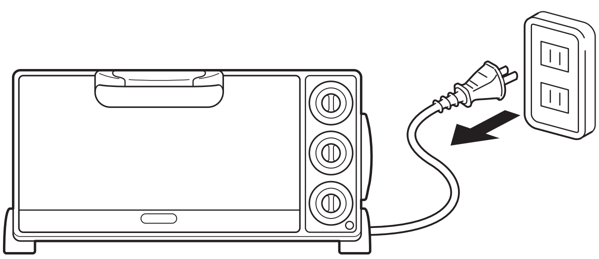


4 調理する

詳細については、各調理のページ（13～21 ページ）をご覧ください。

↓

調理が終ったら、各ツマミを元に戻します。



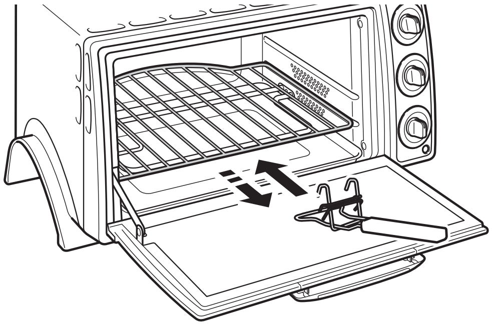
5 プラグをコンセントから抜く

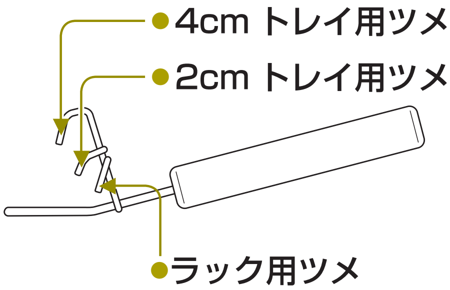
6 本体が冷めてから、お手入れする

(22 ページ参照)

ワイヤーラックやトレイの取り出しかた（グリップの使いかた）

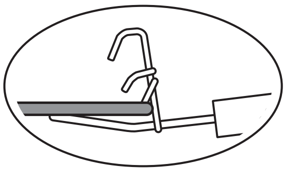
調理後に、熱くなったワイヤーラックやトレイをオーブンから取り出すときは、付属のグリップを使用してください。





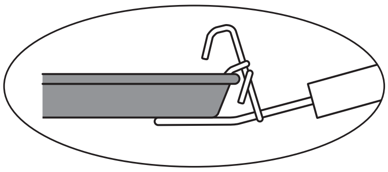
ワイヤーラック

グリップの下のツメをワイヤーラックにかけ、手前に引き出します。



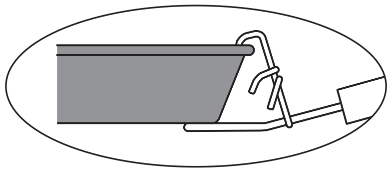
2cm トレイ

グリップを前に傾けて、グリップの中央のツメをトレイの縁にはめ込み、トレイを取り出します。



4cm トレイ

グリップを前に傾けて、グリップの上のツメをトレイの縁にはめ込み、トレイを取り出します。



ピザストーンについて

付属のピザストーンは、1300℃の高温で粘土を焼き上げたもので、温度変化に強く丈夫です。食材から出る水分や油分を程よく吸収し、パリッと焼き上げます。

※天然素材（粘土）のため、色が均一ではありませんが、品質には影響ありません。
※少々傷や亀裂が入っていることがありますが、ご使用にはまったく問題ありません。



⚠使用上の注意

- 食材は、ピザストーンに直接置き、オイルなどは絶対に使用しないでください。
- 食材をのせる前に、必ず調理温度でピザストーンを予熱してください（オーブンを予熱する際に、庫内にピザストーンをセットします）。

※使うにつれて色が黒ずんできますが、材質に影響はありません。

お手入れのしかた

- 表面に付着した食物カスなどは、ヘラやナイフで取り除きます。
- 油汚れは、固く絞った濡れ布巾で拭き取ります。
- 頑固な汚れは、いったんオーブンで加熱し、スポンジまたはブラシでこすります。

その後、お湯で十分にすすぎ、自然乾燥します。

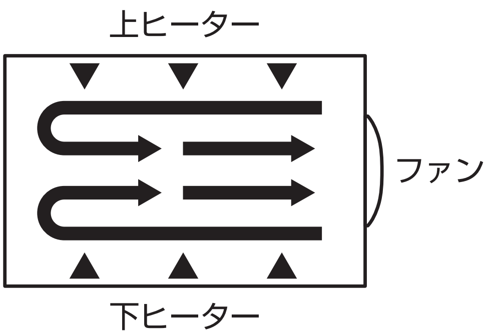
※詳しくは、「お手入れ」（22 ページ）をご覧ください。

クイックガイド

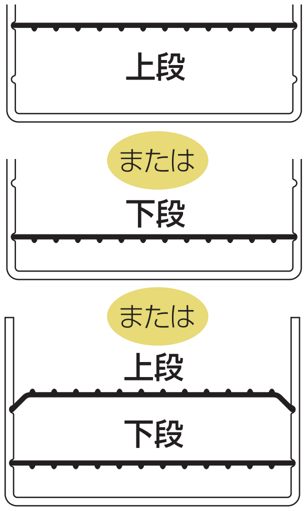
上下ヒーター＋ファンで包み込むように焼く

コンベクションオーブン調理

肉、ピザ、ケーキ、パンなど、中までしっかり、表面はカリッと仕上げたいときに



ラックの位置



※ 2 段調理の際は、下段に 4cm トレイは入りません。

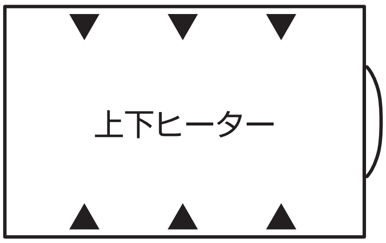
ツマミの位置

調理	
温度	60～245℃
タイマー	～120分

上下ヒーターで焼く

オーブン調理

野菜や魚などをしっとり仕上げたいときに



※ファンによる熱風対流はありません。

ラックの位置



※ 2 段調理には不向きです。

ツマミの位置

調理	
温度	60～245℃
タイマー	～120分

上ヒーターのみで焼く

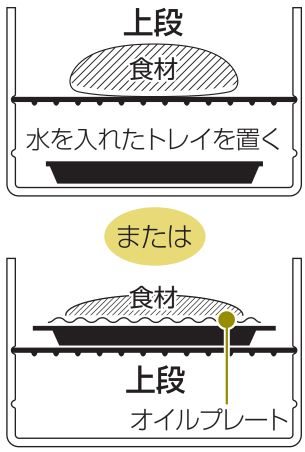
グリル調理

肉や魚を香ばしく焼き上げたり、焼き目を付けたいグラタンなどに



※ファンによる熱風対流はありません。

ラックの位置



※ 2 段調理には不向きです。

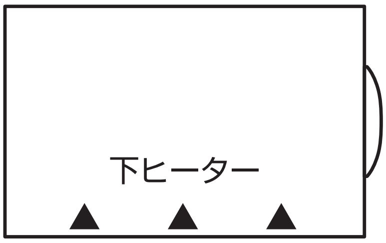
ツマミの位置

調理	
温度	245℃
タイマー	～120分

下ヒーターのみで焼く

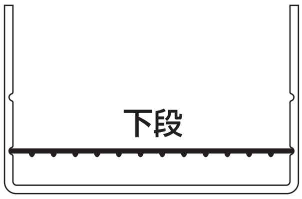
スローベーク

90 ～ 160℃でじんわり焼いたり、
角煮などの調理に



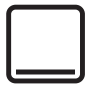
※ファンによる熱風対流はありません。

ラックの位置



※ 2 段調理には不向きです。

ツマミの位置

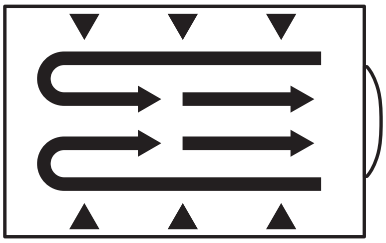
調理	
温度	90 ～ 160℃ （設定は 245℃まで可能です）
タイマー	～ 120分

60℃＋ファンで保温する

保　温

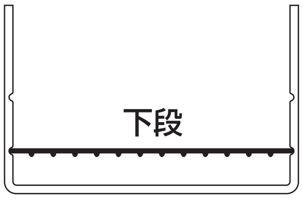
事前にオーブン調理した料理を保温します。

上ヒーター



下ヒーター

ラックの位置



※20 分以上保温する場合は、水分の蒸発を防ぐため、アルミホイルで料理を覆ってください。

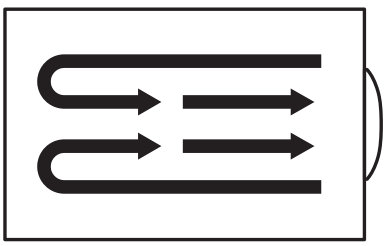
ツマミの位置

調理	
温度	60℃
タイマー	～ 120分

ファンのみで自然解凍

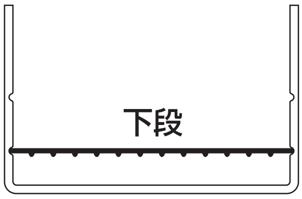
解　凍

冷凍肉などの解凍に



※ヒーターは稼動しません。

ラックの位置



※熱風ではないので、電子レンジのように短時間で素早く行う解凍ではありません。

ツマミの位置

調理	
温度	推 奨 ● 温度設定には連動せず、ファンだけが作動します。
タイマー	～ 120分

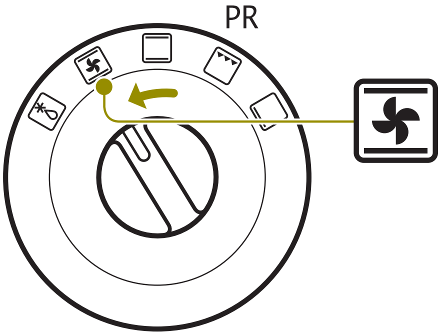
コンベクションオーブン調理

肉、ピザ、ケーキ、パンなど、中までしっかり、表面はカリッと仕上げたいお料理に適しています。

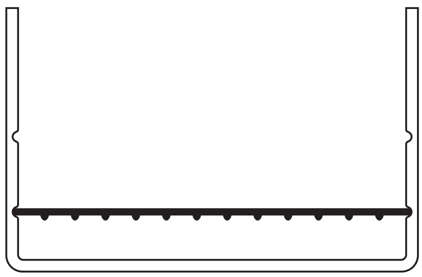
準　備

1 プラグをコンセントに差し込む

2 調理ツマミを に合わせる



3 ラックをセットする



調理に応じた位置に、ラックをセットします。（11 ページ参照）

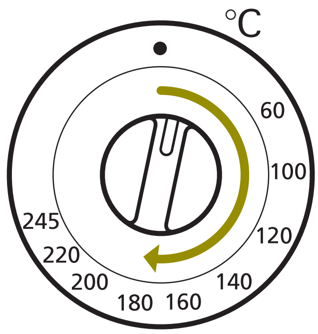
※ピザを焼く場合は、ラックの上に直接ピザストーンをのせて予熱します。

4 ドアを閉じる

必ずドア取っ手を持ち、ゆっくりと閉めてください。手を離すといきおいよく閉じてしまい、ケガや故障の原因となります。

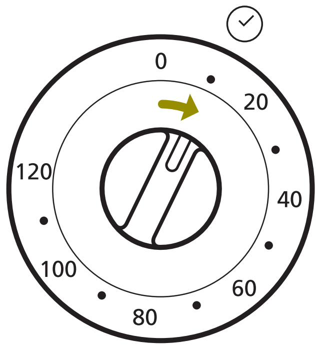
予　熱

5 温度ツマミで温度を設定する



調理温度の位置に合わせます。

6 タイマーで予熱時間を設定する



「予熱時間の目安」を参考に時間を設定してください。

予熱時間の目安

160℃設定：4～6 分
200℃設定：6～7 分
245℃設定：7～9 分

タイマーを設定すると、庫内灯とサーモランプが点灯し、加熱が始まります。

↓

サーモランプが消えたら、予熱完了です。

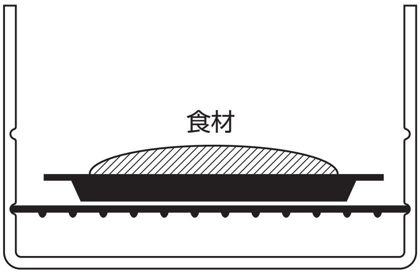
7 タイマーが「0」になるまで待つ、あるいはタイマーを「0」に戻す

上下ヒーター+ファンによる熱風対流で、包み込むように加熱します。

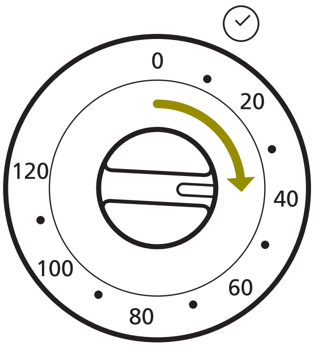
注意 プラスチック製などの熱に弱い容器は使用しないでください。発火のおそれがあります。

調　　理

8 食材をセットし、ドアを閉じる



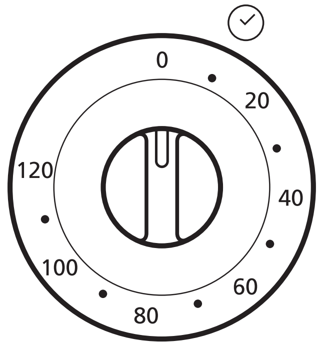
9 タイマーで調理時間を設定する



※温度調整のため、サーモランプが点灯と消灯を繰り返します。

調理終了

タイマーが「0」に戻ると、自動的にスイッチが切れ、加熱が終了します。



10 食材をオーブンから取り出す

※やけどをしないように注意してください。

お手入れは、本体が冷めてから行ってください。

11 各ツマミを戻し、プラグを抜く

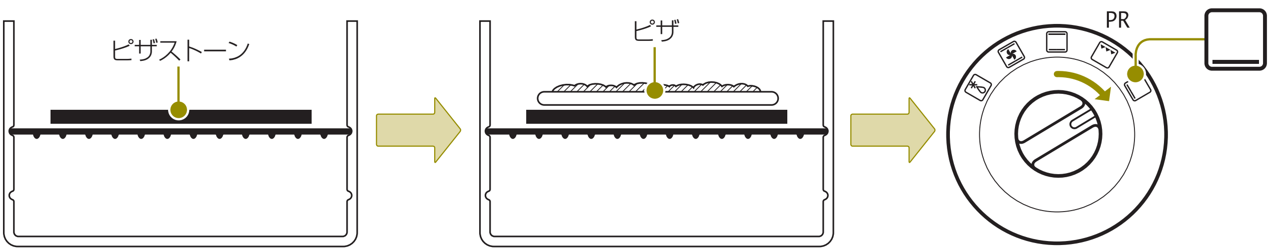
おいしいピザの焼きかた

付属のピザストーンを使うと、ご家庭でクリスピーなピザが楽しめます。

ポイント1 ラックに直接ピザストーンをのせて予熱

ポイント2 ピザストーンに直接ピザをのせて加熱

ポイント3 最後に□(スローベーク)でクリスピー仕上げ



予熱は調理温度で！　(コンベクションオーブン調理)で加熱　底面がパリッと仕上がります

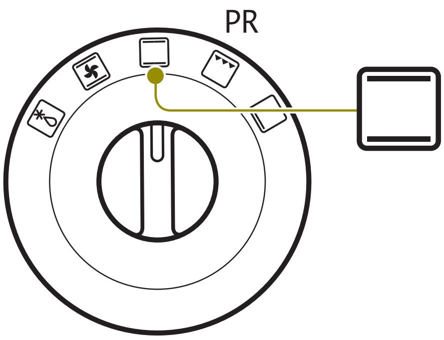
オーブン調理

しっとり仕上げたいお料理に適しています。

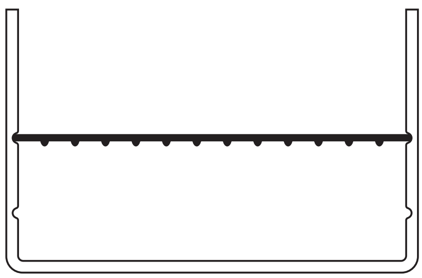
準　　備

1 プラグをコンセントに差し込む

2 調理ツマミを□に合わせる



3 ラックをセットする



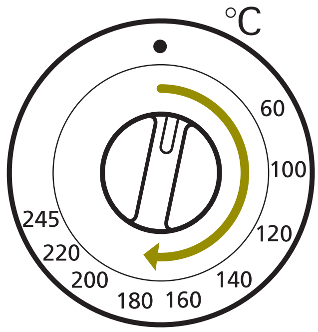
調理に応じた位置に、ラックをセットします。（11 ページ参照）

4 ドアを閉じる

必ずドア取っ手を持ち、ゆっくりと閉めてください。手を離すといきおいよく閉じてしまい、ケガや故障の原因となります。

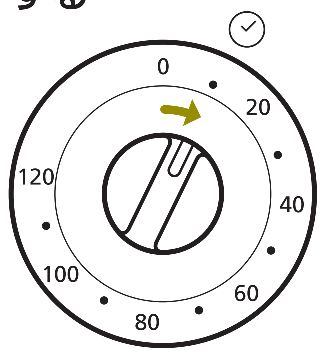
予　　熱

5 温度ツマミで温度を設定する



調理温度の位置に合わせます。

6 タイマーで予熱時間を設定する



「予熱時間の目安」を参考に時間を設定してください。

予熱時間の目安

160℃設定：5～6 分
200℃設定：6～7 分
245℃設定：8～9 分

タイマーを設定すると、庫内灯とサーモランプが点灯し、加熱が始まります。

↓

サーモランプが消えたら、予熱完了です。

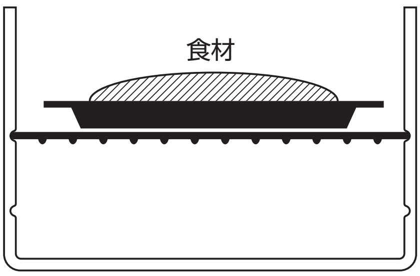
7 タイマーが「0」になるまで待つ、あるいはタイマーを「0」に戻す

上下ヒーターで加熱します。
※ファンによる熱風対流はありません。

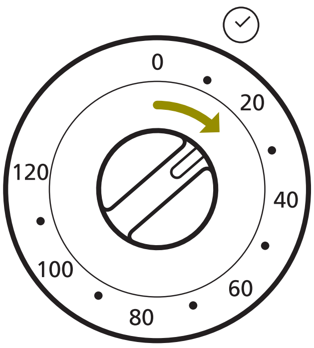
⚠注意 プラスチック製などの熱に弱い容器は使用しないでください。発火のおそれがあります。

調　理

8 食材をセットし、ドアを閉じる



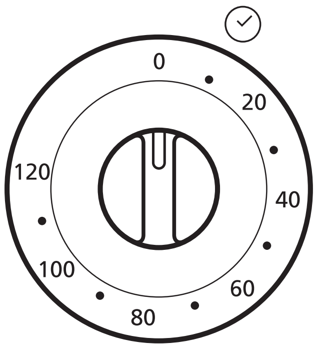
9 タイマーで調理時間を設定する



※温度調整のため、サーモランプが点灯と消灯を繰り返します。

調理終了

タイマーが「0」に戻ると、自動的にスイッチが切れ、加熱が終了します。



10 食材をオーブンから取り出す

※やけどをしないように注意してください。

お手入れは、本体が冷めてから行ってください。

11 各ツマミを戻し、プラグを抜く

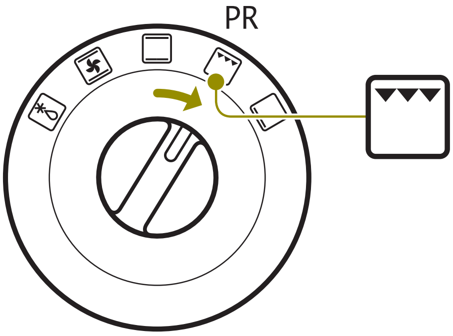
グリル調理

肉や魚を香ばしく焼き上げたり、焼き目を付けたいときに。

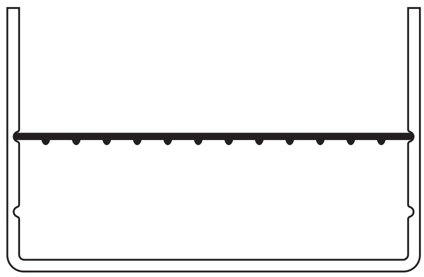
準　備

1 プラグをコンセントに差し込む

2 調理ツマミを□に合わせる



3 ラックをセットする



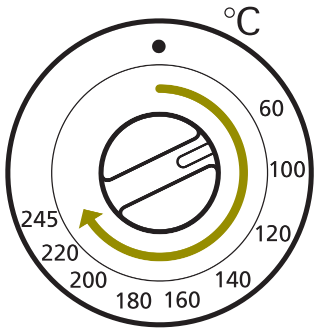
調理に応じた位置に、ラックをセットします。（11 ページ参照）

4 ドアを閉じる

必ずドア取っ手を持ち、ゆっくりと閉めてください。手を離すといきおいよく閉じてしまい、ケガや故障の原因となります。

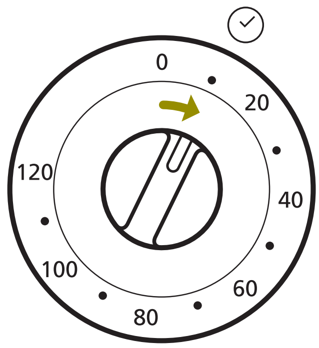
予　熱

5 温度ツマミで 245℃に設定する



245℃の位置に合わせます。

6 タイマーで予熱時間を10分に設定する



「20」と「0」の間の「·」（10分）に設定します。

タイマーを設定すると、庫内灯とサーモランプが点灯し、加熱が始まります。

↓

サーモランプが消えたら、予熱完了です。

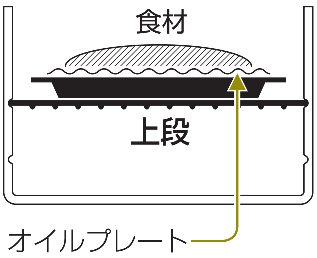
7 タイマーが「0」になるまで待つ、あるいはタイマーを「0」に戻す

上ヒーターのみで加熱します。
※ファンによる熱風対流はありません。

注意 プラスチック製などの熱に弱い容器は使用しないでください。発火のおそれがあります。

調　　理

8 食材をセットする



2cmトレイの上にオイルプレートを置き、その上に食材を直接置きます。

ワイヤーラックに食材を直接のせる場合



※調理中、食材から出る脂を受けるため、コップ2杯分の水を入れた4cmトレイを下に置きます。

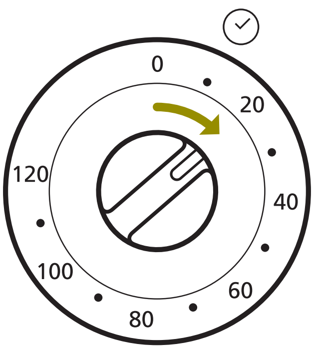
※容器に入った食材を調理するときは、水を入れたトレイは不要です。

9 ドアを閉じる

必ずドア取っ手を持ち、ゆっくりと閉めてください。手を離すといきおいよく閉じてしまい、ケガや故障の原因となります。

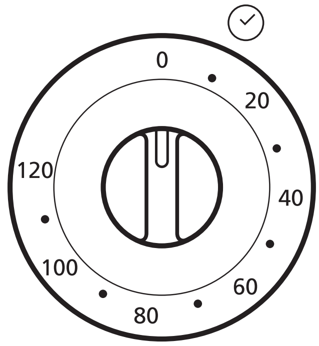
10 タイマーで調理時間を設定する

※温度調整のため、サーモランプが点灯と消灯を繰り返します。



調理終了

タイマーが「0」に戻ると、自動的にスイッチが切れ、加熱が終了します。



11 食材をオーブンから取り出す

※やけどをしないように注意してください。

お手入れは、本体が冷めてから行ってください。

12 各ツマミを戻し、プラグを抜く

スローベーク調理

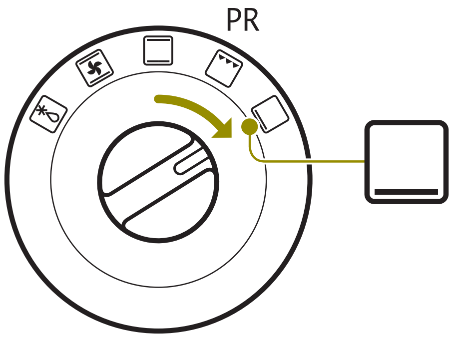
下ヒーターのみで加熱します。
※ファンによる熱風対流はありません。

90～160℃でゆっくりと熱を通すお料理に適しています。ピザやパイのクリスピー仕上げにも。

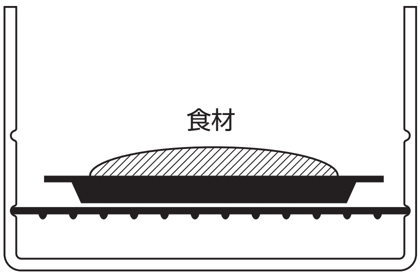
準　　備

1 プラグをコンセントに差し込む

2 調理ツマミを□に合わせる



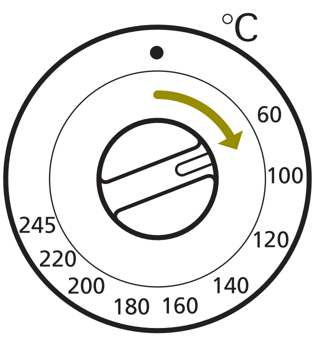
3 ラックをセットし、食材をのせて、ドアを閉じる



調理に応じた位置にラックをセットし、食材をのせます。（11ページ参照）

※ピザを焼く場合は、ラックの上に直接ピザストーンをのせます。

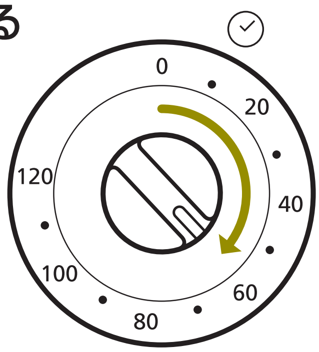
4 温度ツマミで温度を設定する



調理温度の位置に合わせます

調　　理

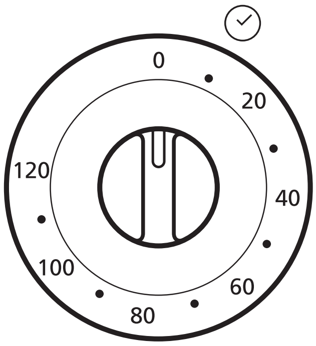
5 タイマーで調理時間を設定する



※温度調整のため、サーモランプが点灯と消灯を繰り返します。

調理終了

タイマーが「0」に戻ると、自動的にスイッチが切れ、加熱が終了します。



6 食材をオーブンから取り出す

※やけどをしないように注意してください。

お手入れは、本体が冷めてから行ってください。

7 各ツマミを戻し、プラグを抜く

⚠**注意**　プラスチック製などの熱に弱い容器は使用しないでください。発火のおそれがあります。

保　温

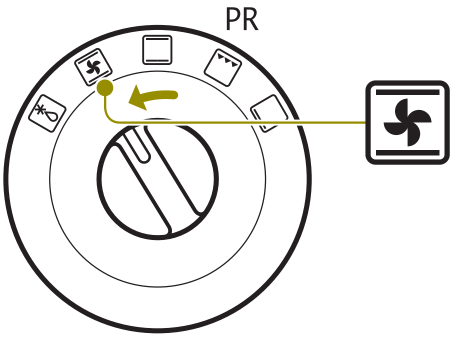
上下ヒーター＋ファンにより、
庫内を一定温度に保ちます。

庫内を約 60℃に保ちます。溶かしバターを作るときに便利です。

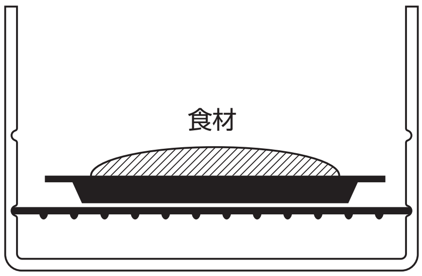
準　備

1 プラグをコンセントに差し込む

2 調理ツマミを[ファン]に合わせる

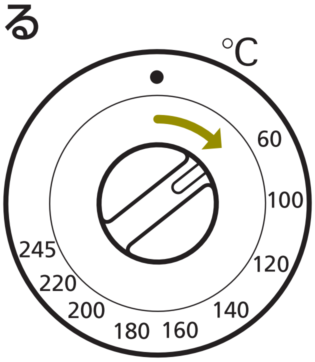


3 ラックをセットし、食材をのせて、ドアを閉じる



調理に応じた位置にラックをセットし、食材をのせます。（11ページ参照）

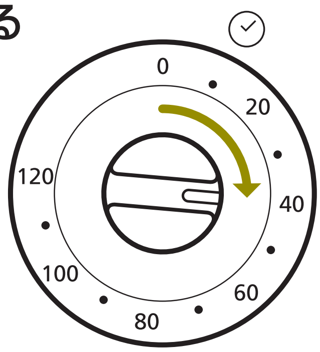
4 温度ツマミで 60℃に設定する



60℃の位置に合わせます。

調　理

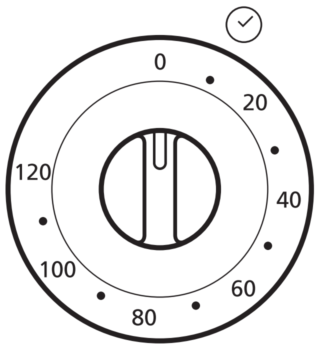
5 タイマーで調理時間を設定する



※温度調整のため、サーモランプが点灯と消灯を繰り返します。

調理終了

タイマーが「0」に戻ると、自動的にスイッチが切れ、加熱が終了します。



6 食材をオーブンから取り出す

※やけどをしないように注意してください。

お手入れは、本体が冷めてから行ってください。

7 各ツマミを戻し、プラグを抜く

⚠ **注意**　プラスチック製などの熱に弱い容器は使用しないでください。発火のおそれがあります。

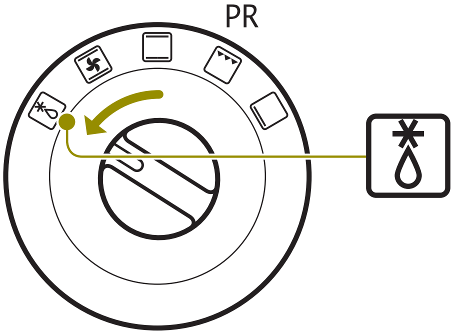
解　凍

ファンのみで「自然解凍」します。　※上下ヒーターはオフになります。

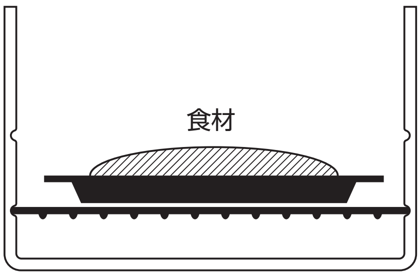
準　備

1 プラグをコンセントに差し込む

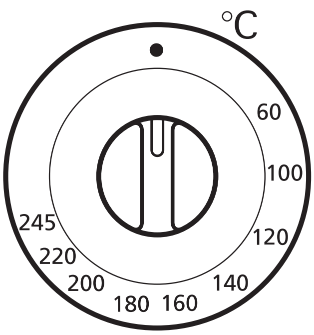
2 調理ツマミを に合わせる



3 ラックをセットし、食材をのせて、ドアを閉じる



4 温度ツマミを「・」に設定する（推奨）

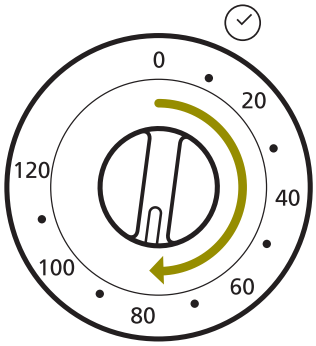


「・」の位置に合わせます。

※調理ツマミで解凍を選んだ場合には、温度設定に関係なく、ファンのみが作動します。

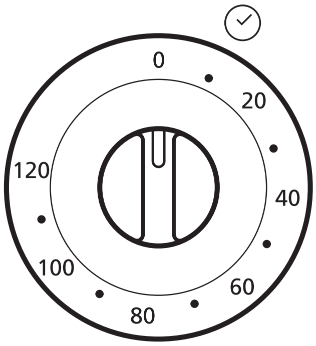
調　理

5 タイマーで調理時間を設定する



調理終了

タイマーが「0」に戻ると、自動的にスイッチが切れ、ファンが止まります。



6 食材をオーブンから取り出す

7 各ツマミを戻し、プラグを抜く

解凍時間の目安

肉 1kg：約 90 分

お手入れ

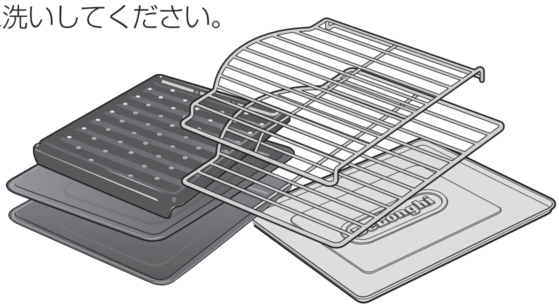
使用後は、必ずお手入れしてください。油がたまったり、悪臭が出るのを防ぎます。

注意
・お手入れ／庫内灯の交換は、必ずプラグをコンセントから抜き、本体が冷えてから行ってください。
・本体（庫内）および電源コード／プラグは、水に浸けたり、水洗いしないでください。

水洗いできます

トレイ、ラック、くず受け、オイルプレート

台所用食器用洗剤とスポンジで水洗いしてください。



ピザストーン



ピザストーンは、しばらく使っていると色が黒ずんできますが、材質に影響はありません。

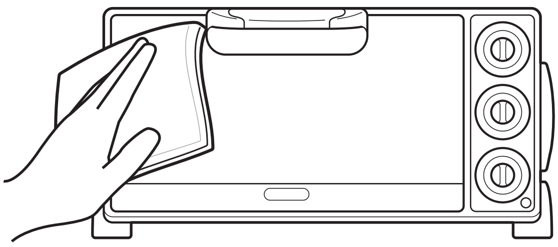
●油汚れ・食物カスは、固く絞った濡れ布巾で拭き取ります。
●焦げた場合は、次の手順できれいにしてください。
①付着した食物カスを金属製のヘラなどで剥がす。
②ラックにのせ、オーブンで加熱（220℃で約5分）する。
③お湯で十分にすすいだ後、乾燥する。

水洗いできません

ドアおよびオーブン外側

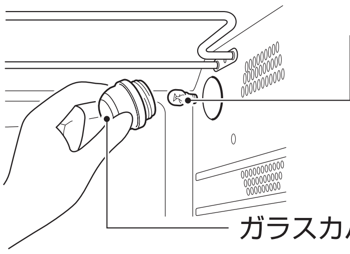
通気用スリットに、水や洗剤をこぼさないでください。

●油汚れや食物カスは、固く絞った濡れ布巾で拭き取ります。
●落ちにくい汚れは台所用食器用洗剤もしくは重曹を少しつけた布で拭き取り、その後、固く絞った濡れ布きんで拭き取ります。



庫内灯の交換

庫内灯（白熱ランプ：15W）が切れたら、早めに同タイプのもの（※）とお取り替えください。



白熱ランプ
白熱ランプはガラスカバー内にあり、どちらも反時計回りに回すと取り外せます。

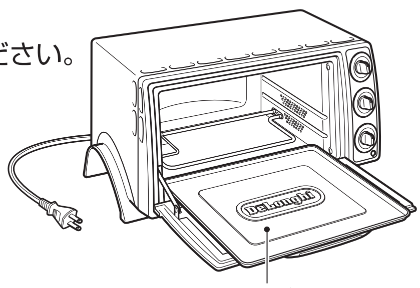
① 白熱ランプを反時計回りに回して取り外します。
② 新しい白熱ランプを取り付け、ガラスカバーを元に戻します。
※ 白熱ランプは特殊な耐熱性のものを使用しています。お求めは、当社サービスセンター（26ページ参照）までお問い合わせください。

オーブン庫内（くず受けを付けた状態でお手入れしてください）

庫内壁は、エナメル加工が施してありますので、傷を付けないようにしてください。

●庫内の油汚れや食物カスは、固く絞った濡れ布巾で拭き取ります。
●油がたまった場合は、固く絞ったスポンジで拭き取った後、20分ほど空焼き（2ページ参照）します。庫内が冷えきる前に再度湿ったスポンジで拭き取ってください。

※ オーブン庫内のお手入れが終わったら、くず受けを外し、台所用食器用洗剤で洗った後、よく乾かしてから元に戻しておきます。

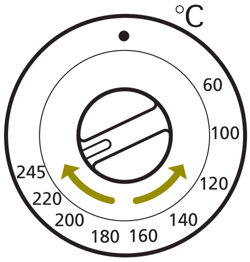


使いこなしのポイント

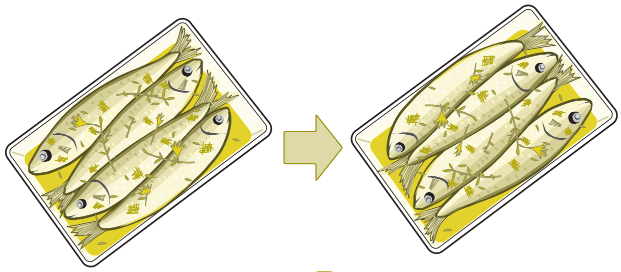
上手にひと工夫

同じオーブンでも若干の個体差があります。
レシピどおりの調理温度と時間で作ったのに、生焼けだったり、焼けすぎたりすることがあります。そんなときは、以下のことをお試しください。

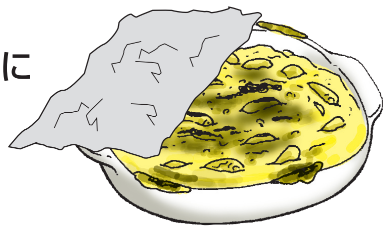
● **調理温度で調節する**（調理時間はそのままで）



● **トレイの向き（前後・左右）を変える**



● **焼き目が強い部分にアルミ箔をかける**



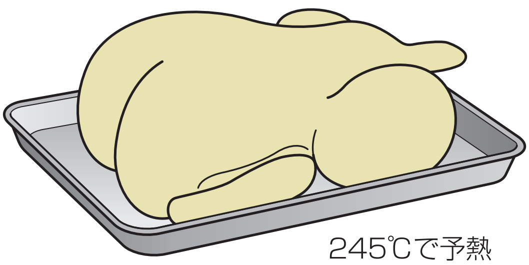
少しの工夫で、仕上がりがぐっとアップします！

予熱のコツ

予熱しないと加熱時間が長くなり、料理の仕上がりが悪くなってしまいます。
料理によっては、予熱温度を調理温度より高く設定しておくのもポイントです。

● **肉のローストのとき**

最高温度の 245℃に予熱したオーブンに入れてから、調理温度に設定してじっくり焼くと、まわりが香ばしく、中がジューシーに仕上がります。



245℃で予熱

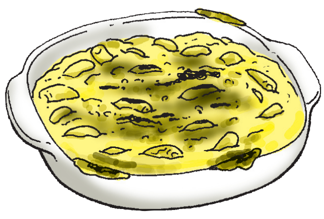
● **生地を冷やしてから焼くパイや、型に入れたタルト、ココットを一度に数個焼くとき**

冷たい型を入れると庫内の温度が下がるため、245℃に予熱したオーブンに入れてから、調理温度に設定します。

● **グラタンのとき**

陶器製のグラタン皿を使う場合：

調理温度より 30℃高い温度で予熱し、オーブンに入れてから調理温度に設定します。



＋ 30℃で予熱

● **金属製のグラタン皿や鍋を直接入れて調理する場合：**

直火で器や鍋を熱くしてから、オーブンに入れます。

扉の開け閉めは手際よく！
せっかく温まった庫内が冷えてしまいます。

オーブンを使うコツをうまくつかんで、
毎日のお料理に役立てましょう。

温め直しのコツ

ピザやパイ、キッシュ、パンなどをオーブンで温め直すときは、こんな工夫をするだけで、水っぽくならずに仕上がります。

- **あらかじめトレイを熱々にしておく**
  冷たいトレイにのせると、生地が水っぽく仕上がってしまいます。
- **バケットなど、比較的水分の少ないパンを温めるとき**
  紙袋に入れ、袋の表面をさっと水で濡らしてからオーブンに入れると、表面はカリッ、中はふんわりと温まります。
  ※その際、紙袋が上下ヒーターに接しないように注意してください。



こんな使い方も！

オーブンは、「焼く」だけでなく、こんな使いかたもできます。

- **メインの肉や魚の脇に付け合せの野菜を置いて、メインと副菜を同時に調理**
- **トレイやワイヤーラックの端にパンを置いて、一緒に温める**

さらに、60℃の保温機能は、こんなことにも便利に利用できます。

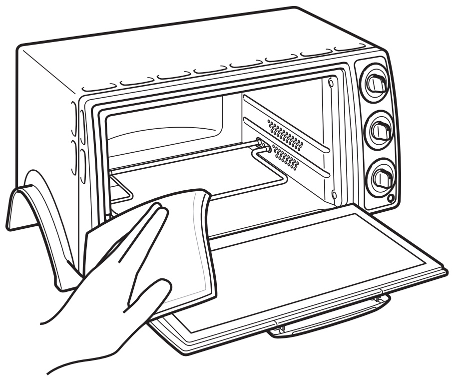
- **固いバターや蜂蜜をやわらかくする**
- **湿ったナッツや固まった自然塩を乾燥する**
- **お皿を温める**



固いバターや蜂蜜を柔らかくするときにも便利！

お手入れは庫内が温かいうちに

庫内は汚れが付きにくい加工が施されていますので、庫内が温かいうちなら、濡れ布巾などで拭くだけできれいになります。



本体が熱いうちは、絶対に手をふれないでください。

故障かな？ と思ったら

修理に出される前に、必ずお読みください。

下記のような状態／場合は故障ではありませんので、修理に出される前に、もう一度お調べください。それでも正常に機能しない場合は、お求めの販売店または当社サービスセンター（26 ページ参照）までお問い合わせの上、修理を依頼してください。

	状　態	考えられる原因／対処のしかた
①	調理中、サーモランプが点いたり消えたりする	調理中は、設定した調理温度を維持するために、サーモスタットが稼動します。そのため、サーモランプが点灯･消灯を繰り返します。 これは、異常ではありません。
②	オーブン調理で、食材の外側が焦げ、中まで火が通らない	調理温度の設定が高すぎる場合に起こります。調理温度を10～20℃下げ、調理時間を少し長めにしてください。
③	タイマーに誤差が生じる	タイマーはゼンマイ式ですので、数分の誤差が生じる場合があります。
④	ピザストーンにピザをのせて調理してもうまく焼けず、底がクリスピーに仕上がらない	ピザストーンを予熱しましたか？ 仕上がりを良いものにするために、ピザストーンは、必ず調理温度で予熱してください。オーブンを予熱する際は、庫内にラックをセットし、その上に空のピザストーンをセットします。ピザストーンが温まるまでには、少し時間がかかります。15分以上の予熱をおすすめします。
⑤	連続してパンをトーストすると、同じタイマー（焼き目）設定なのに、後から焼いたパンが焦げた	連続してトーストすると、庫内が温まっているため、後から焼いたパンの方が焼き目が濃くなることがあります。連続してトーストするときは、2回目から調理時間（焼き時間）を少し短くしてください。

この製品は欧州RoHS指令に適合した製品です。

欧州ＲｏＨＳ指令とは、｢電気･電子機器の特定有害物質の使用制限｣を規定した欧州連合（ＥＵ）による指令です。

この製品は、鉛及びその化合物、水銀及びその化合物、六価クロム化合物、カドミウム及びその化合物、ポリブロモビフェニル（ＰＢＢ）、ポリブロモジフェニルエーテル（ＰＢＤＥ）の含有率が、いずれも含有率基準値以下であり、環境に配慮して製造されました。

RoHS

仕　様

製品名称／型式番号		デロンギ スフォルナトゥット コンベクションオーブン／EO1490J
定格	電圧／周波数	AC100V／50/60Hz
定格	消費電力	1400W
外形寸法		幅480×奥行360×高さ240mm
庫内有効寸法		幅310×奥行310×高さ130（上下ヒーター間）mm
庫内容量		14L
質量		7kg （本体のみ）
タイマー（ゼンマイ式）		最長：約120分
庫内灯		白熱ランプ（15W）
付属品		トレイ×2（深さ2cm、4cm）、ワイヤーラック×2、オイルプレート、グリップ、ピザストーン、レシピブック

アフターサービスについて

1)使用中に異常（★）が生じた場合は、ただちに電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。その後、お求めの販売店またはデロンギ・ジャパン サービスセンター（下記参照）にご相談ください。

〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉

- 使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる
- 本体の機器内部に水などの液体をこぼした
- 電源コード、電源プラグが変形／破損している
- 本体に強い衝撃を与えた
- 取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない

2)万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に**1.お求め時期　2.製品名称と型式番号　3.故障の状況**――を連絡のうえ、修理を依頼してください。

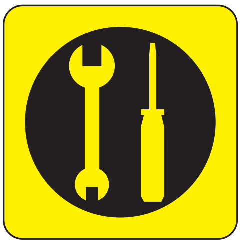
※宅配便等を利用して当社サービスセンター（下記参照）に直送される場合は、必ず故障の状況を記したメモを同封くださるようお願いいたします。

※お送り先については、事前にお電話、あるいはホームページ（下記参照）にてご確認ください。

3)保証期間中（1年）は、保証書に記載されているものについては、無料で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有料で修理いたします。

4)補修用性能部品の保有期間について
当社では、このオーブンの補修用性能部品について、最終輸入日を起点に5年間保有しております。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5)まごころ点検のおすすめ：長い期間ご使用いただくために、専門技術者による点検・整備も実施しております。点検の依頼の方法、料金などにつきましては、当社サービスセンターまでお問い合わせください。



※下の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

ご購入年月日:　　　　年　　　　月　　　　日

6)デロンギ再資源化システムについて
ご不用になった製品は、下記の要領に従い、当社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について：再資源化の費用は当社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担（元払い）となります。予めご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱（元箱）に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアーパッキンにくるんでください。
※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または当社サービスセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター ▶（受付時間　土、日、祝日を除く毎日 9:30 ～ 17:00）

コールセンター　Tel.0120-804-280 ／ Fax.045-450-3291

〒221-0022　神奈川県横浜市神奈川区守屋町 3-9　安田倉庫（株）内４号ビル

ホームページでのお問い合わせ（URL）　**http://support.delonghi.co.jp**